KENWOOD

Pour faire du pain,

en toute simplicité

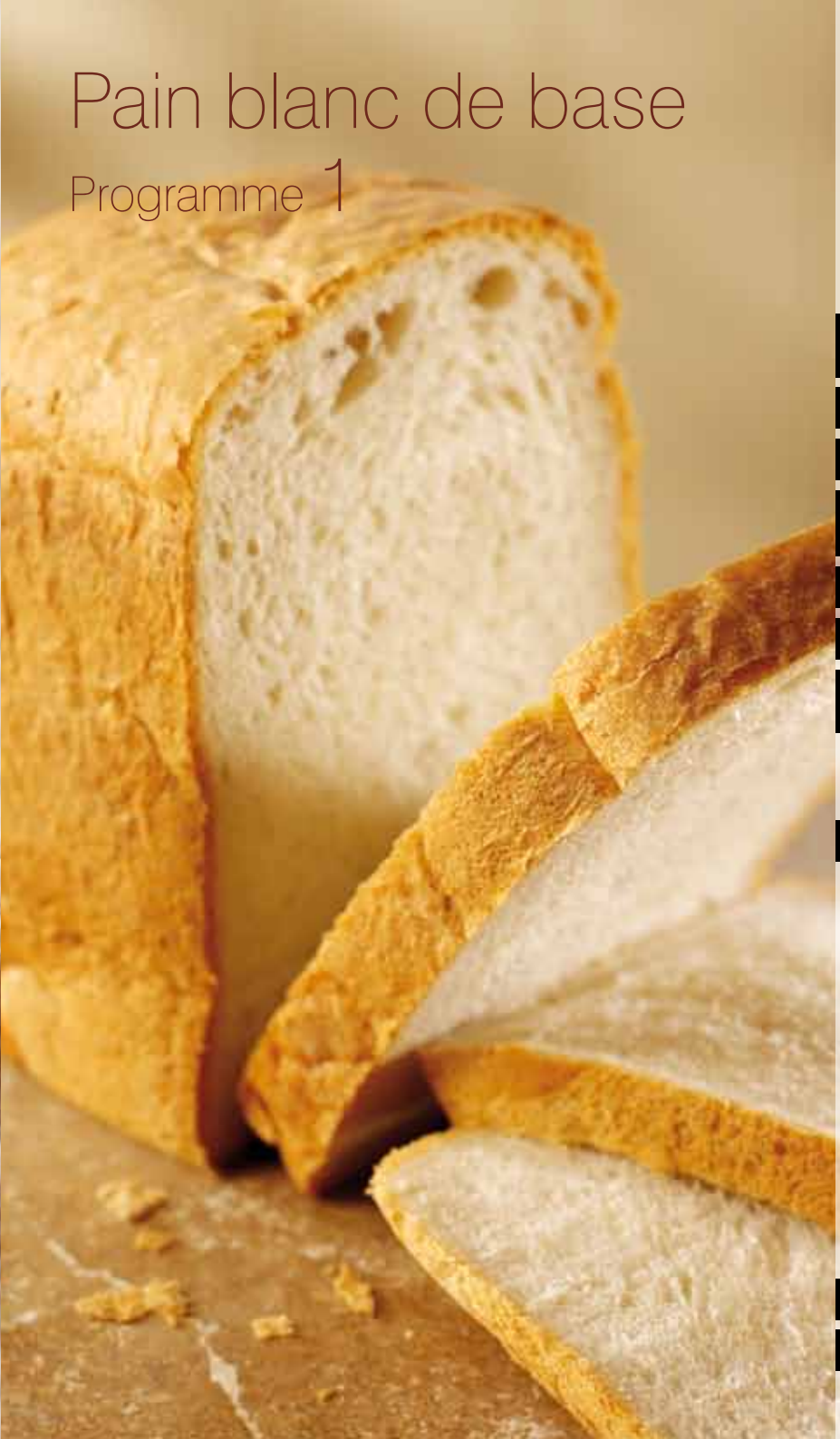
BM450

Table des matières

Pain blanc de base	1 - 7
Blanc rapide & Préparations	8
Pain complet	9 - 10
Rapide complet	11 - 12
Français	13
Sucré	14 - 17
Pain rapide	18 - 19
Gâteau	20- 21
Sans gluten	22 - 25
Pâte	26 - 28
Pâte artisanal	29
Confiture	30 - 31
Pâte à pizza	32 - 33
Bouton cuisson rapide	34 - 37
Ingrédients	38 - 40
Adaptez vos propres recettes	41
Comment démouler, couper en tranches et conserver le pain	41
Astuces & conseils généraux	42 - 43
Recherche de pannes	44 - 46
BM450 Tableaux de durée des programmes	47 - 53

Pain blanc de base

Programme 1



Pain blanc enrichi aux œufs

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Œufs	2	1 plus 1 jaune d'œuf	1
Eau	Voir point 1	Voir point 1	Voir point 1
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc

1. Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir:

Liquide jusqu'à	380 ml	300 ml	245 ml

2. Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans la recette ci-dessus.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain aux tomates séchées au soleil

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	375 ml	300 ml	230 ml
Huile d'olive ou huile de tomates séchées au soleil en bouteille	1½ Cs	1 Cs	2 Cc
Farine à pain (Type 55)	525 g	400 g	300 g
Farine complète	75 g	50 g	50 g
Parmesan finement râpé	40 g	25 g	15 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	1 Cs	2 Cc	1½ Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Distributeur automatique			
Tomates séchées au soleil bien égouttées	40 g	25 g	25 g

1. Placez les tomates séchées au soleil dans le distributeur automatique. Assurez-vous qu'elles sont bien égouttées.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain multi-grains

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	380 ml	300 ml	245 ml
Huile d'olive	1½ Cs	1½ Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Lait écrémé en poudre	2 Cs	4 Cc	1 Cs
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Graines de pavot	3 Cc	2 Cc	2 Cc
Graines de sésame légèrement grillées	3 Cc	2 Cc	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1½ Cc
Distributeur automatique			
Graines de citrouille	3 Cc	3 Cc	2 Cc
Graines de tournesol	3 Cc	3 Cc	2 Cc

1. Placez les graines de citrouille et de tournesol dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain au piment & au cheddar

Taille du pain Ingrédients	1 Kg	750 g	500 g
Huile de tournesol	1½ Cs	1 Cs	2 Cc
Piments rouges épépinés et hachés	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Eau	250 ml	200 ml	180 ml
Lait demi-écrémé	130 ml	100 ml	60 ml
Farine à pain (Type 55)	540 g	450 g	300 g
Farine complète	60 g	50 g	50 g
Cheddar affiné, râpé	80 g	65 g	50 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	2 Cc	1 Cc	1 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc

1. Placez l'huile et les piments dans une petite poêle, sur feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez refroidir. Versez dans la cuve avec les liquides
2. Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans la recette ci-dessus.

Variation:
Réduisez la quantité de piments pour une saveur plus douce et remplacez par de la ciboule hachée. Utilisez des piments comme les Scotch Bonnet pour obtenir une saveur très épicée.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain bis

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	400 ml	310 ml
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs
Farine pour pain complet	600 g	450 g
Lait écrémé en poudre	5 Cc	4 Cc
Sel	1½ Cc	1½ Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs
Levure déshydratée	2 Cc	1½ Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain au son aux fruits et aux noix

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	380 ml	280 ml
Miel liquide	3 Cs	2 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g
Son de blé	25 g	15 g
Lait écrémé en poudre	1 Cs	1 Cs
Sel	1½ Cc	1½ Cc
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc
Distributeur automatique		
Baies et cerises hachées	50 g	50 g
Noisettes sans la peau, grillées et hachées	50 g	40 g

1. Placez les baies, les cerises et les noisettes dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain blanc de base

Programme 1

Pain au Chocolat

Taille du pain Ingrédients	1 Kg	750 g	500 g
Œuf	1	1	1
Eau	Voir Point 1	Voir Point 1	Voir Point 1
Lait demi-écrémé	140 ml	100 ml	80 ml
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Poudre de cacao	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre en poudre	50 g	40 g	25 g
Beurre	25 g	25 g	15 g
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Chocolat noir (70% de cacao) coupé en morceaux ou pépites de chocolat ordinaires.	100 g	75 g	50 g

1. Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir :

Liquide jusqu'à	300 ml	225 ml	185 ml

2. Ajoutez le chocolat quand la machine produit un son audible au bout d'environ 20 minutes dans le cycle de pétrissage.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Blanc rapide & Préparations

Programme 2

Pain blanc rapide

Taille du pain Ingrédients	1 Kg	750 g	500 g
Eau	380 ml	300 ml	245 ml
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	600 g	450 g	350 g
Lait écrémé en poudre	2 Cs	5 Cc	1 Cs
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Préparations

Des préparations pour pain toutes prêtes peuvent être mélangées et cuites dans la machine à pain. Vérifiez que le poids total de la préparation ne dépasse pas la quantité maximale que votre machine peut prendre en charge.

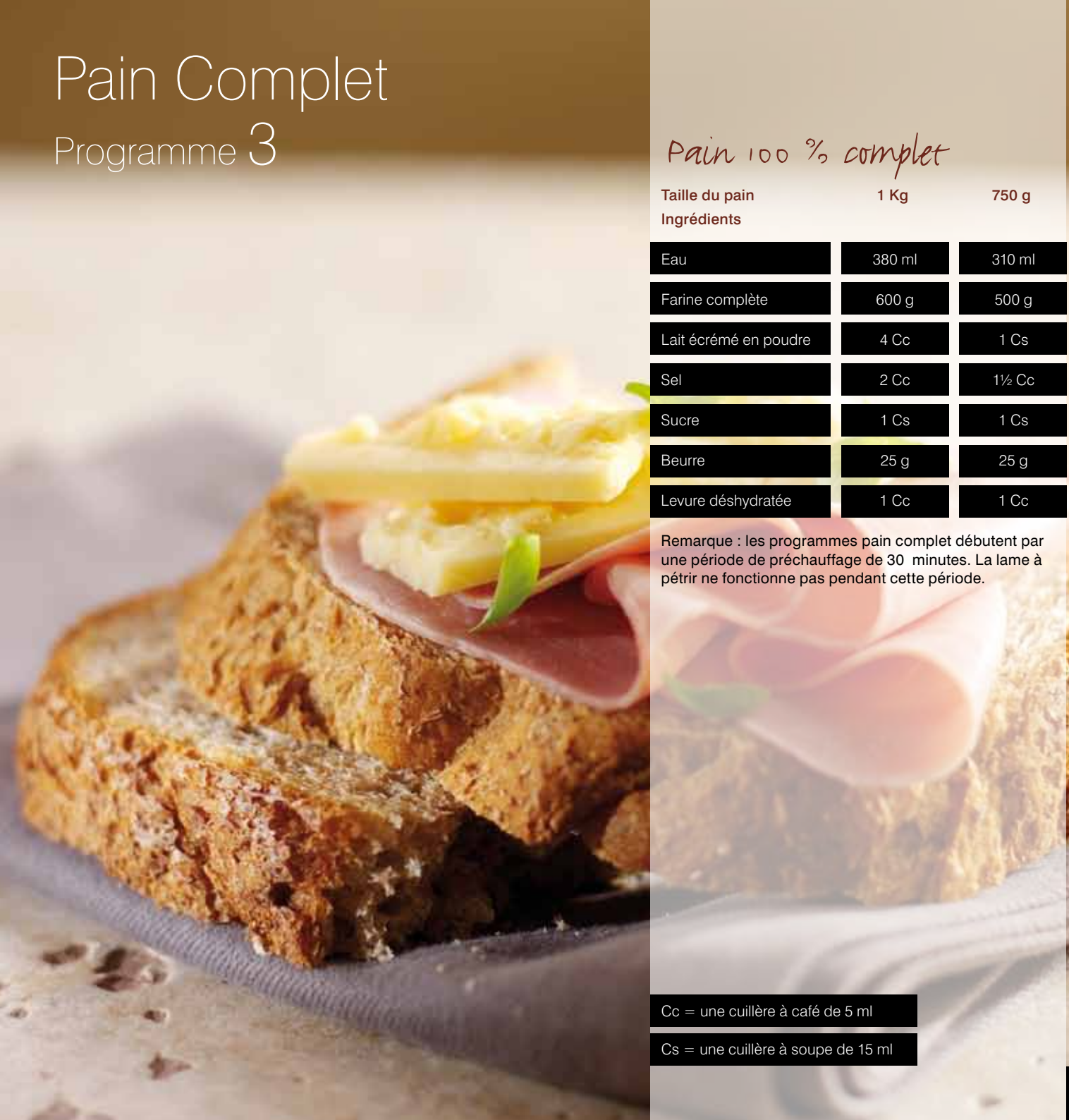
On peut utiliser le programme 2 pour la plupart des préparations pour pain blanc et pain complet. Si votre pain complet ne lève pas suffisamment, essayez d'utiliser le cycle complet rapide la prochaine fois.

Ajoutez en premier la quantité d'eau recommandée par le fabricant de la cuve, puis ajoutez la préparation pour pain.

Il n'est pas conseillé d'utiliser le minuteur pour ces préparations car vous ne pouvez pas séparer la levure du liquide.

Pain Complet

Programme 3



Pain 100 % complet

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	380 ml	310 ml
Farine complète	600 g	500 g
Lait écrémé en poudre	4 Cc	1 Cs
Sel	2 Cc	1½ Cc
Sucre	1 Cs	1 Cs
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée	1 Cc	1 Cc

Remarque : les programmes pain complet débutent par une période de préchauffage de 30 minutes. La lame à pétrir ne fonctionne pas pendant cette période.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain Complet

Programme 3

Pains complet aux graines

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	380 ml	310 ml
Huile végétale	1 Cs	1 Cs
Jus de citron	1 Cs	1 Cs
Farine complète	500 g	420 g
Farine à pain (Type 55)	100 g	80 g
Lait écrémé en poudre	5 Cc	4 Cc
Sel	2 Cc	2 Cc
Sucre	1 Cs	1 Cs
Graines de pavot	3 Cc	2 Cc
Graines de sésame légèrement grillées	3 Cc	2 Cc
Levure déshydratée	1 Cc	1 Cc
Distributeur automatique		
Graines de citrouille	3 Cc	2 Cc
Graines de tournesol	3 Cc	2 Cc

1. Placez les graines de citrouille et les graines de tournesol dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Rapide complet

Programme 4

Pain complet léger

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	350 ml	280 ml
Jus de citron	1 Cs	1 Cs
Farine complète	500 g	425 g
Farine à pain (Type 55)	100 g	75 g
Lait écrémé en poudre	2 Cs	4 Cc
Sel	1½ Cc	1 Cc
Sucre	1 Cs	2 Cc
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée	2 Cc	1½ Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Rapide complet

Programme 4

Pain multi-céréales

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	350 ml	280ml
Huile végétale	1½ Cs	1½ Cs
Jus de citron	4 Cc	1 Cs
Farine multi-céréales	540 g	450 g
Farine à pain (Type 55)	60 g	50 g
Lait écrémé en poudre	2 Cs	4 Cc
Sel	2 Cc	1½ Cc
Sucre brun en poudre allégé	2 Cc	1 Cc
Levure déshydratée	2 Cc	1½ Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Français

Programme 5

Pain français

Taille du pain	1 Kg	750 g
Ingrédients		
Eau	400 ml	310 ml
Farine à pain (Type 55)	540 g	400 g
Farine ordinaire fine	60 g	50 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc
Sucre	2 Cc	2 Cc
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc

Remarque : vous pouvez utiliser de la farine ordinaire surfine à la place de cette farine ordinaire fine.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sucré

Programme 6

Pain brioché

(Utilisez le réglage de croûte pâle)

Taille du pain Ingrédients	1 Kg	750 g	500 g
Lait	280 ml	200 ml	130 ml
Œuf	2	2	1
Beurre, fondu	150 g	120 g	80 g
Farine à pain (Type 55)	600 g	500 g	350 g
Sel	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Sucre	80 g	60 g	30 g
Levure déshydratée	2½ Cc	2 Cc	1 Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sucré

Programme 6

Pain aux canneberges, aux amandes et aux noix de pécan

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	235 ml	170 ml	140 ml
Yaourt nature ordinaire	180 ml	140 ml	115 ml
Farine à pain (Type 55)	540 g	425 g	350 g
Amandes en poudre	60 g	50 g	40 g
Sel	1 Cc	1 Cc	½ Cc
Sucre en poudre	50 g	40 g	25 g
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc	1 Cc
Distributeur automatique			
Noix de pécan, grossièrement hachées	50 g	40 g	25 g
Canneberges séchées, hachées	25 g	25 g	15 g

1. Placez les noix de pécan et les canneberges dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sucré

Programme 6

Pain aux abricots & et raisins de Smyrne maltés

Taille du pain	1 Kg	750 g	500 g
Ingrédients			
Eau	315 ml	255 ml	200 ml
Extrait de malt	3 Cs	2 Cs	5 Cc
Farine à pain (Type 55)	550 g	450 g	350 g
Lait écrémé en poudre	5 Cc	4 Cc	1 Cs
Epices mélangées	1 Cc	½ Cc	½ Cc
Sucre en poudre	25 g	25 g	25 g
Sel	1 Cc	1 Cc	½ Cc
Beurre, en morceaux	40 g	40 g	25 g
Levure déshydratée	2 Cc	1½ Cc	1 Cc
Distributeur automatique			
Raisins de Smyrne	50 g	50 g	40 g
Abricots secs ne nécessitant pas de réhydratation, hachés	60 g	50 g	40 g
Pour le glaçage			
Sucre en poudre	3 Cc	3 Cc	2 Cc
Lait	3 Cc	3 Cc	2 Cc

1. Placez les raisins secs et les abricots dans le distributeur automatique.
2. Réalisez le glaçage en dissolvant le sucre en poudre dans le lait et répartissez sur la croûte supérieure lorsque le pain est toujours chaud.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sucré

Programme 6

Pain aux agrumes & aux noix

Taille du pain Ingrédients	1Kg	750 g	500 g
Yaourt au citron	200 ml	170 ml	135 ml
Jus d'orange	150 ml	115 ml	100 ml
Farine à pain (Type 55)	550 g	450 g	350 g
Sucre en poudre	40 g	25 g	15 g
Sel	1½ Cc	1 Cc	1 Cc
Beurre	40 g	40 g	25 g
Levure déshydratée	2 Cc	1½ Cc	1 Cc
Distributeur automatique			
Noix hachées	50 g	40 g	25 g
Zeste de citron râpé	2 Cc	2 Cc	1 Cc
Zeste d'orange râpé	2 Cc	2 Cc	1 Cc

1. Placez les noix, les oranges et le zeste de citron dans le distributeur automatique.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain rapide

Programme 7

Durée : 2 heure 8 min

1. Suivez les instructions de chaque recette.
2. Insérez la cuve à pain dans l'appareil et verrouillez-la.
3. Sélectionnez le programme 7. PAIN RAPIDE.
4. Après un mélange de 6 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont incorporés.

Gâteau à la confiture

Ingrédients	Gros
Beurre	115 g
Sirop de sucre roux	150 g
Sucre en poudre	75 g
Marmelade à l'orange	75 g
Lait	175 ml
Œuf	1
Farine blanche	280 g
Levure chimique	2 Cc
Bicarbonate de soude	1 Cc
Sel	une pincée

1. Mettez le beurre, le sirop, le sucre et la marmelade dans une petite casserole et faîtes délicatement chauffer jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement fondus, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir légèrement, puis versez le mélange dans le moule à pain.
2. Ajoutez le lait et l'œuf.
3. Tamisez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel et ajoutez le tout dans la cuve.

Variation :
Une fois cuit et refroidi, vous pouvez ter miner ce gâteau avec un nappage. Mélangez 140 g de fromage à pâte molle ou de mascarpone, 40 g de sucre glace tamisé et 15 ml (une cuillère à soupe) de mélange d'écorces ou de marmelade d'orange. Répartissez la préparation sur le gâteau.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain rapide

Programme 7

Pain d'épice

Ingrédients	Gros
Beurre	115 g
Sirop de sucre roux	125 g
Mélasse	50 g
Cassonade	125 g
Lait	180 ml
Œuf, légèrement battu	1
Farine blanche	280 g
Gingembre en poudre	2 Cc
Levure chimique	2 Cc
Bicarbonate de soude	1 Cc

1. Placez le beurre, le sirop, la mélasse et la cassonade dans une petite casserole et faites doucement chauffer jusqu'à ce que tout soit fondu, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir un petit peu puis versez dans la cuve.

2. Ajoutez le lait et l'oeuf dans la cuve.

3. Tamisez la farine, le gingembre, la levure chimique et le bicarbonate de soude en même temps, et saupoudrez sur les liquides.

Remarque : le pain d'épice est bien meilleur si vous le conservez dans un récipient hermétique pendant 24 heures avant de le consommer, pour qu'il ait le temps de devenir gluant.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

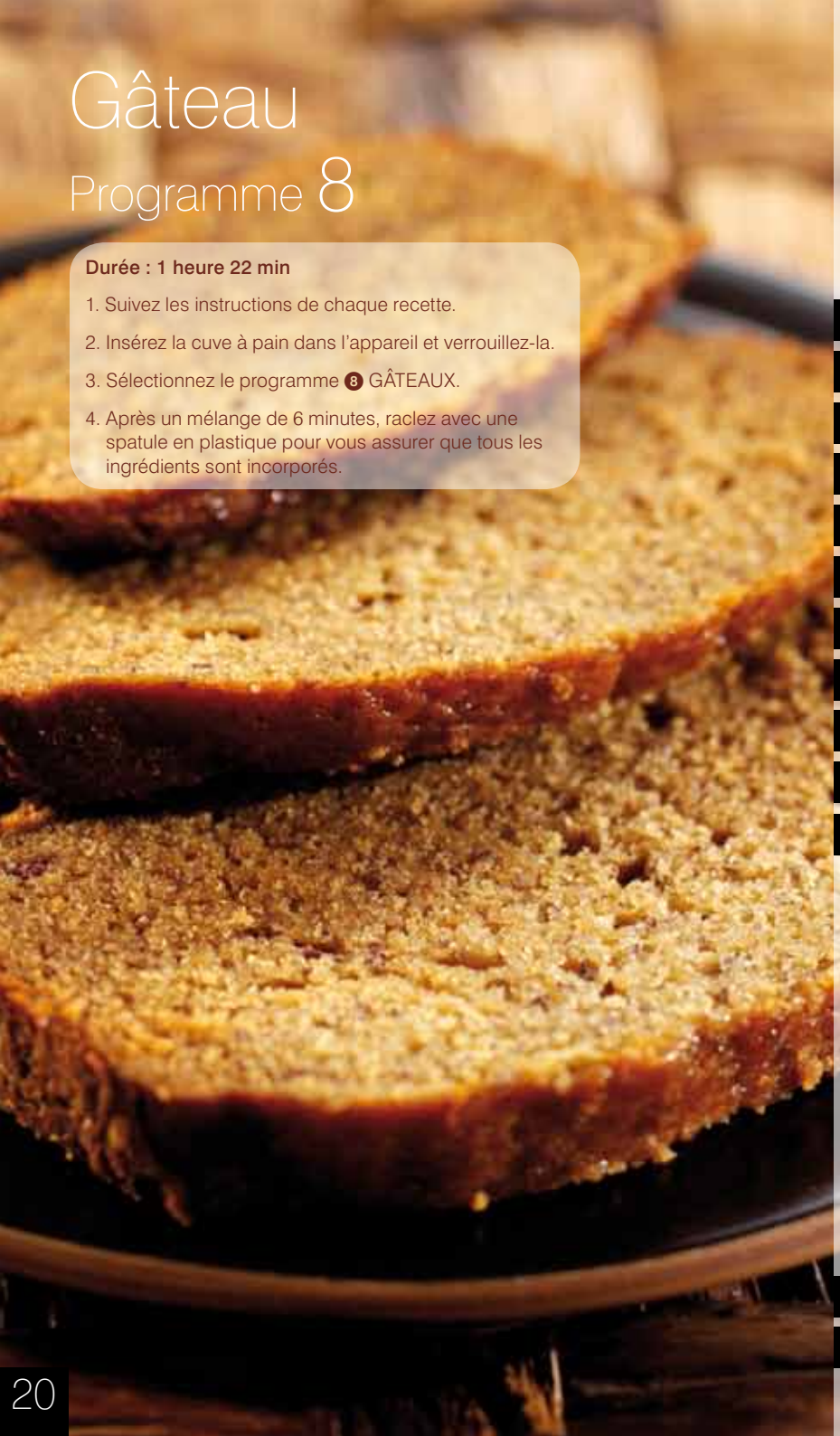
Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Gâteau

Programme 8

Durée : 1 heure 22 min

1. Suivez les instructions de chaque recette.
2. Insérez la cuve à pain dans l'appareil et verrouillez-la.
3. Sélectionnez le programme 8 GÂTEAUX.
4. Après un mélange de 6 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont incorporés.



Pain à la banane et à la cannelle pour le goûter

Ingrédients	Gros
Beurre	115 g
Sirop de sucre roux	200 g
Sucre brun en poudre allégé	50 g
Farine ordinaire	280 g
Levure chimique	2 Cc
Bicarbonate de soude	1 Cc
Cannelle en poudre	½ Cc
Bananes mûres, épluchées	200 g
Œufs	2
Crème fraîche	85 g
Lait	60 ml

1. Placez le beurre, le sirop et le sucre dans une petite casserole, et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange soit fondu, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir légèrement puis versez dans la cuve à pain.
2. Réduisez les bananes en purée et ajoutez-les à la cuve à pain avec les œufs, la crème fraîche et le lait.
3. Tamisez ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude et la cannelle. Ajoutez le tout dans la casserole.

Variation :
Pour préparer un pain à la banane, aux dattes et aux noix, ajoutez 40 g de dattes hachées et 40 g de noix hachées, après avoir raclé la cuve au bout de 6 minutes.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Gâteau

Programme 8

Pain des caraïbes pour le goûter

Ingrédients	Gros
Beurre, fondu	50 g
Lait	170 ml
Œuf, légèrement battus	2
Farine ordinaire	280 g
Levure chimique	1 Cs
Sel	pincée
Sucre en poudre	115 g
Noix de coco séchée	25 g
Fruits tropicaux secs prêts à manger, hachés grossièrement	75 g

1. Ajoutez le beurre fondu, le lait et les œufs dans la cuve à pain.

2. Tamisez ensemble la farine, la levure et le sel. Tout en remuant, ajoutez le sucre en poudre, la noix de coco séchée et les fruits tropicaux. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sans gluten - Programme 9

Les recettes suivantes, qui utilisent des mélanges pour pain sans gluten et des farines sans gluten ont été essayées avec les machines à pain BM450. La fabrication du pain sans gluten est différente de la fabrication du pain normal utilisant de la farine de blé. Il convient de respecter les instructions suivantes :

- Il est important d'éviter une conta mination croisée avec des farines qui contiennent du gluten, particulièrement si l'on souhaite du pain sans gluten pour des raisons de santé. Il peut être utile d'acheter une deuxième cuve si vous fabriquez également des pains normaux dans la machine. Dans le cas contraire, assurez-vous que la cuve, les ustensiles et tout autre équipement sont minutieusement nettoyés entre chaque utilisation.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, pesez tous les ingrédients, y compris l'eau.

- Les préparations sans gluten forment une pâte/préparation pour gâteau épaisse différente de la boule de pâte obtenue dans la fabrication de pains traditionnels. Il faut racler l'intérieur de la cuve pendant l'étape de pétrissage afin que tous les ingrédients soient complètement incorporés.

- La levure de la plupart des préparations sans gluten ne contient pas non plus de gluten. Si vous utilisez d'autres marques de levure, assurez-vous auprès du fabricant qu'elle est également sans gluten.

- Des préparations sans gluten telles que celles des marques Glutafin®, Trufree® et Juvela® sont disponibles sur ordonnance en pharmacie et dans certains magasins de produits diététiques.

- Dans la plupart des préparations, de la gomme de xanthane ou de guar est incluse dans la liste des ingrédients. Il s'agit de poudres crémeuses qui renforcent la structure du pain et l'aident à lever et à se raffermir lors de la cuisson. La gomme de guar a un contenu en fibres élevé et peut avoir un effet laxatif chez les personnes qui ont un système digestif délicat.

- Retirez la cuve de la machine immédiatement après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud. Laissez le pain dans la cuve pendant 5 minutes environ avant de le sortir et de le placer sur une grille de refroidissement.

- Il est normal que le pain sans gluten soit lourd, de texture légèrement dense et présente une couleur de croûte plus pâle par rapport au pain normal. Les résultats peuvent varier en fonction des préparations ou des farines sans gluten utilisées.

- Conservez le pain dans un endroit frais et sec et consommez-le dans les 2 jours ou tranchez-le et placez-le au congélateur.

- N'utilisez pas le minuteur lors de la fabrication de pain sans gluten car certains des ingrédients sont périssables et peuvent s'abîmer.

Pain sans gluten

Programme 9

Recette pour pain sans gluten

1. Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
2. Versez l'eau dans la cuve de la machine à pain, ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans chaque recette.
3. IIntroduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme ❾ SANS GLUTEN. Puis, appuyez sur « Départ ».
4. Après un mélange de 5 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés.
5. A la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Placez le pain sur une grille pour refroidir.

Pain blanc basique – Préparations

Ingrédients	Pain Glutafin®	Préparation sans gluten Juvela®
Eau	450 ml	400 ml
Huile de tournesol	3 Cs	2 Cs
Préparation pour pain sans gluten	500 g	500 g
Levure déshydratée	2 Cc	2 Cc

Remarque : Si cela est autorisé, vous pouvez ajouter 4 cuillères à café de lait en poudre écrémé pour obtenir une couleur de croûte plus foncée.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pain sans gluten

Programme 9

Recette pour pain sans gluten

1. Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.
2. Versez l'eau dans la cuve de la machine à pain, ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans chaque recette.
3. Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme 9 SANS GLUTEN. Puis, appuyez sur « Départ
4. Après un mélange de 5 minutes, raclez avec une spatule en plastique pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés.
5. A la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Placez le pain sur une grille pour refroidir.

Pain basique sans gluten 1

Ingrédients	Quantité
Eau	410 ml
Œufs	160 g
Huile de tournesol (ou autre Huile végétale)	45 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Farine de riz blanche	330 g
Farine de tapioca	85 g
Farine de pommes de terre	85 g
Gomme de xanthane	2 Cc
Sel	1 Cc
Sucre	25 g
Levure	1½ Cc

Pain sans gluten

Programme 9

Pain basique sans gluten 2

Ingrédients	Quantité
Eau	410 ml
Œufs	160 g
Huile de tournesol (ou autre Huile végétale)	45 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Farine de riz blanche	260 g
Farine de riz complète	65 g
Farine de pois chiches	65 g
Farine de maïs ou de pommes de terre	110 g
Gomme de xanthane	2 Cc
Sel	1 Cc
Sucre	25 g
Levure	1½ Cc

Remarque : Les deux recettes produiront un pain avec un sommet aplati et une texture de mie légèrement aérée.

Variations pour les deux recettes

Pain multi-grains
Ajoutez avec les autres ingrédients

Graines de citrouille	3 Cc
Graines de tournesol	3 Cc
Graines de pavot	2 Cc
Graines de sésame	2 Cc

Pain aux fruits
Laissez le mélange pétrir pendant 10 minutes, puis ajoutez

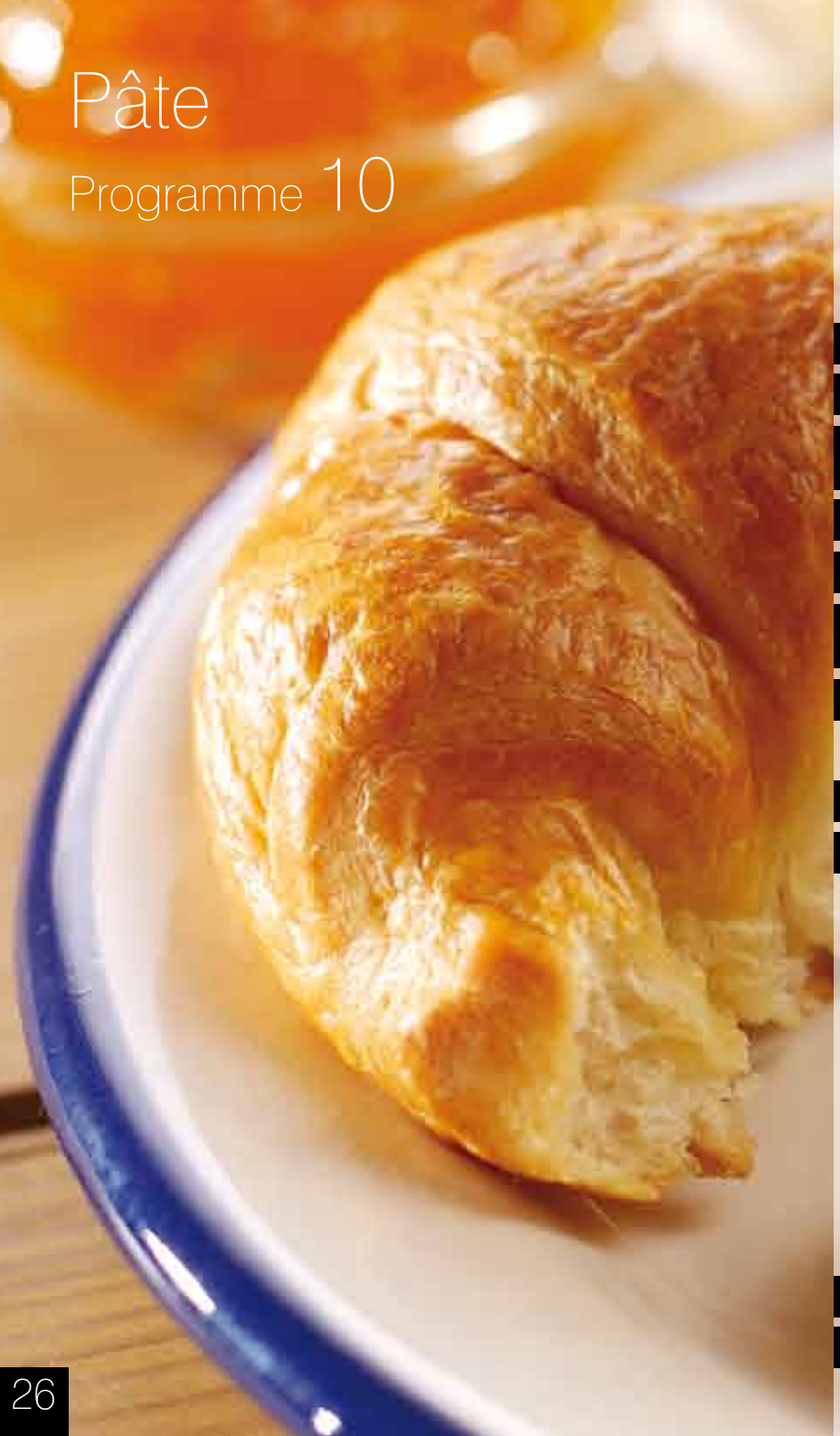
Raisins de Smyrne	40 g
Raisins secs	40 g
Raisins de Corinthe	40 g

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pâte

Programme 10



Croissant

Ingrédients	Pour 18 croissants	Pour 12 croissants
Lait demi-écrémé	230 ml	150 ml
Œuf	1	1
Farine à pain (Type 55)	500 g	350 g
Sel	1½ Cc	1 Cc
Sucre	4 Cc	1 Cs
Beurre	25 g + 250 g ramolli	25 g + 175 g ramolli
Levure déshydratée	1½ Cc	1½ Cc
Pour le glaçage:		
Jaune d'œuf	2	1
Lait	2 Cs	1 Cs

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

1. Enlevez la cuve de la machine à pain et installez le pétrin.
2. Versez le lait dans la cuve. Ajoutez l'œuf. Saupoudrez la farine par-dessus en vous assurant qu'elle couvre les liquides.
3. Ajoutez le sel, le sucre et 25 g de beurre. Faites un puits au centre de la farine, mais sans atteindre le liquide, et ajoutez la levure..
4. Insérez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme ❿ PÂTE. Appuyez sur marche. Pendant ce temps, façonnez le beurre ramolli en un bloc épais de 2 cm.
5. À la fin du cycle, retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et rabattez-la doucement. Roulez-la en une forme oblongue deux fois plus longue que le beurre et légèrement plus large. Placez le beurre sur l'une des moitiés, repliez la pâte et joignez les côtés pour enfermer le beurre.
6. Roulez la pâte en un rectangle épais de 2 cm deux fois plus long que large. Repliez en trois en joignant les faces des parties repliées. Enveloppez la pâte dans de la cellophane et réfrigérez-la pendant 20 minutes. Répétez deux fois l'opération de rouler et replier la pâte et de la réfrigérer, en tournant la pâte de 90° à chaque fois.
7. Roulez la pâte en un rectangle de 30 x 52 cm. Coupez la pâte en deux dans le sens de la longueur, puis en travers pour former des triangles égaux avec des bases de 15 cm, en écartant les rognures de chaque côté.
8. Roulez chaque triangle sans serrer en partant de la base de 15 cm vers la pointe, en finissant avec la pointe sur le dessous. Recourbez en forme de croissant. Disposez les croissants sur deux plaques de cuisson en les espaçant.
9. Mélanger le jaune d'œuf et le lait et étalez ce mélange sur les croissants au pinceau. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Faites-les faire refroidir sur une grille.
10. Mélanger le jaune d'œuf et le lait et étalez ce mélange sur les croissants au pinceau. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Faites-les faire refroidir sur une grille.

Variation :

Pour les croissants au chocolat, placez un petit carré de chocolat ou 10 ml (2 Cc) de chocolat râpé à l'endroit le plus large de la pâte avant de rouler le croissant, en vous assurant que le chocolat est bien enfermé une fois le croissant roulé.

Pâte

Programme 10

Pain Naan

Ingrédients	Pour 6 naans	Pour 3 naans
Eau	180 ml	90 ml
Yaourt nature	6 Cs	3 Cs
Beurre fondu, ghee ou huile d'olive	2 Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	450 g	225 g
Sel	1½ Cc	1 Cc
Sucre	2 Cc	1 Cc
Beurre	25 g	25 g
Levure déshydratée	1½ Cc	1 Cc
Beurre fondu ou ghee, à étaler légèrement au pinceau	6 Cs	3 Cs

1. Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin.

2. Versez l'eau, le yaourt, le beurre fondu, le ghee ou l'huile dans la cuve à pain. Puis ajoutez le reste des éléments excepté la levure.

3. Faites un puits au centre de la farine, mais sans atteindre le liquide, et ajoutez la levure.

4. Insérez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme ⑩ PÂTE du MENU. Appuyez sur marche.

5. Juste avant la fin du cycle, placez 3 plaques de cuisson au four et préchauffez le four à sa température maximale. A la fin du cycle, mettez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte, divisez-la en trois parts égales et roulez-les en boule.

6. Roulez la pâte en formes ovales d'environ 25 cm de long et 13 cm de large. Préchauffez le grill. Placez les naans sur les plaques de cuisson du four et faire cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés. Sortez-les du four et placez-les sous le grill préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement gonflés.

7. Etalez au pinceau un peu de beurre fondu ou de ghee et servez chaud.

Variations:

Ajoutez 5 ml (1 Cc) de coriandre moulu et de cu min à la farine pour obtenir un naan épicé. Pour faire des naans au blé complet, remplacez la moitié de la farine blanche par de la farine complète.

Si vous le souhaitez, ajoutez une gousse d'ail é mincée et/ou un peu de poivre noir fraîchement moulu pour une note épicée. On peut également saupoudrer un peu de poivre moulu après avoir étalé un peu de beurre ou de ghee.

Pâte artisanale

Programme 11

Pâte artisanale

Ingrédients	750 g
Eau	240 ml
Œuf	1
Farine à pain (Type 55)	450 g
Sel	1 Cc
Sucre	2 Cc
Beurre	25 g
Levure déshydratée	1½ Cc

1. À la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et donnez-lui la forme que vous souhaitez.
2. Après l'avoir façonnée, laissez la pâte reposer au chaud pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
3. Faîtes cuire dans un four préchauffé comme suit :-
   Pain – 200° C/400° F/ dans un four conventionnel, repère 6 pendant les 10 premières minutes, puis ramenez la température à 180° C/350° F/ repère 4 pendant environ 30 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

   Petits pains – 200° C/400° F/ dans un four conventionnel repère 6 pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
4. Posez sur une grille pour laisser refroidir.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Confiture

Programme 12

Durée : 1 h 25

- Pendant la totalité du cycle « confiture », le pétrin mélange les ingrédients.
- Utilisez toujours des fruits frais et mûrs pour obtenir les meilleurs résultats et coupez les gros fruits en deux ou en quatre.
- Utilisez du sucre à confiture additionné de pectine pour assurer une bonne consistance.
- Si vous utilisez des fruits pauvres en pectine, il est préférable d'ajouter 5 à 10 ml (1 à 2 cuillerées à café) de jus de citron.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la cuve car elle risque d'être brûlante.
- Restez présent pendant toute la durée de cuisson afin de surveiller la confiture une fois portée à ébullition et de vérifier qu'elle ne déborde pas ; si nécessaire, remuez de temps en temps la confiture.
- Une fois cuite, mettez la confiture dans un pot stérile propre, puis fermez et étiquetez-le.

Confiture d'abricot

Ingrédients	Pour 350 g de confiture
Abricots frais et mûrs	250 g
Jus de citron	2 Cc
Eau	1 Cs
Sucre à confiture additionné de pectine	250 g
Beurre	15 g

1. Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin. Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les. Découpez chaque moitié en quatre morceaux et placez-les dans la cuve. Ajoutez le reste des ingrédients.
2. Introduisez la cuve dans la machine à pain et verrouillez-la. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme ⑫.
3. Laissez mélanger pendant 15 minutes, puis, si nécessaire, au moyen d'une spatule en bois, raclez les parois de la cuve pour retirer le sucre. Faites attention car la cuve est chaude..
4. A la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Versez soigneusement la confiture dans un pot stérile, puis fermez et étiquetez-le.

Variation:
Les abricots peuvent être remplacés par des prunes.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Confiture

Programme 12

Confiture de fruits d'été

Ingrédients	Pour 450 g de confiture
Fraises	115 g
Framboises	115 g
Groseilles	75 g
Jus de citron	1 Cc
Sucre à confiture additionné de pectine	300 g
Beurre	15 g

1. Retirez la cuve de la machine à pain et adaptez le pétrin. Coupez les fraises en deux si elles sont grosses et placez-les dans la cuve à pain avec les framboises et les groseilles. Ajoutez le reste des ingrédients.

2. Insérez la cuve à pain dans l'appareil et verrouillez-la. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme ⓬.

3. A la fin du cycle de cuisson, éteignez l'appareil et retirez la cuve en utilisant des gants isolants. Versez soigneusement la confiture dans un pot stérile, puis fermez et étiquetez-le.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Pâte à pizza

Programme 13

Pizza

Ingrédients	Pour faire deux pizzas de 30 cm de diamètre	Pour faire une pizza de 30 cm de diamètre
Eau	250 ml	140 ml
Huile d'olive	1 Cs	1 Cs
Farine à pain (Type 55)	450 g	225 g
Sel	1½ Cc	1 Cc
Sucre	1 Cc	½ Cc
Levure déshydratée	1 Cc	½ Cc
Pour la garniture:		
Concentré de tomates séchées au soleil	8 Cs	4 Cs
Origan séché	2 Cc	1 Cc
Mozzarella, en tranches	280 g	140 g
Tomates Roma fraîches, é mincées grossièrement	8	4
Demi poivron vert, épépiné et coupé en fines lamelles	1	½
Demi poivron rouge épépiné et coupé en fines lamelles	1	½
Champignons é mincés	100 g	50 g
Dolcellate® coupé en petits morceaux	100 g	50 g
Jambon de Parme, en lambeaux	100 g	50 g
Parmesan fraîchement râpé	50 g	25 g
Feuilles fraîches de basilic	12	6
Sel et poivre noir fraîchement moulu	selon le goût	selon le goût
Huile d'olive	2 Cs	1 Cs

Pizza

1. Enlevez la cuve de la machine à pain et installez le pétrin.

2. Versez l'eau et l'huile d'olive dans la cuve. Ajoutez la farine, le sel et le sucre.

3. Faites un puits au centre de la farine, mais pas aussi profondément que le liquide, et ajoutez la levure.

4. Insérez la cuve à pain dans la machine à pain et verrouillez-la. Sélectionnez le programme ⓭ PATE A PIZZA à partir du MENU. Appuyez sur marche. Huilez légèrement une plaque à pizza ou à pâtisserie.

5. A la fin du cycle, mettez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte. Roulez-la en un cercle de 30 cm de diamètre et placez-la dans le moule ou sur la plaque à four préparé(e).

6. Faites chauffer le four à 220°C, ou thermostat 7. Etalez le concentré de tomates sur la base de la pizza. Saupoudrez l'origan et recouvrez avec deux tiers du mozzarella..

7. Eparpillez les tomates, poivrons, champignons, dolcellate, jambon de Parme, le reste de mozzarella, le parmesan et les feuilles de basilic. Assaisonnez avec le sel et le poivre et aspergez d'huile d'olive.

8. Faites cuire pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pizza soit bien dorée, et servez immédiatement.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Bouton cuisson rapide ⏩

Votre machine à pain dispose d'un cycle extra rapide qui pétrit, fait lever et cuit un pain délicieux en une heure. Pour obtenir les meilleurs résultats, observez les instructions fournies ci-dessous.

- Utilisez du liquide tiède pour faciliter l'accélération du processus de levée (une température de 32°C à 35°C est une température optimale). L'utilisation d'eau froide donne un pain plus petit, tandis que l'eau chaude détruit la levure. Pour obtenir les meilleurs résultats, mesurez la température de l'eau avec un thermomètre ou mélangez 25 % d'eau bouillante avec 75 % d'eau froide.

- Les recettes de pain doivent contenir au moins 65 % de farine blanche lorsque l'on utilise ce cycle. Les pains 100 % blé complet donneront des résultats médiocres car la pâte ne dispose pas de suffisamment de temps pour lever.

- La quantité de sel est réduite pour les pains fabriqués en utilisant ce cycle car le sel retarde l'activité de la levure. Toutefois, ne l'éli minez pas complètement car il est essentiel pour le goût et la texture du pain. Utilisez 5 ml (1 cuillère à café) de sel avec 600 g de farine.

- La quantité de levure est plus élevée lorsque l'on utilise ce cycle pour garantir une levée rapide. Utilisez 15 à 20 ml de levure déshydratée à action rapide facile à mélanger.

- Si vous voulez faire plusieurs pains les uns à la suite des autres en utilisant ce cycle rapide, laissez le couvercle ouvert et la machine éteinte pendant 30 minutes entre les pains. Cela permet au capteur de température situé à l'intérieur de la machine de fonctionner avec précision, ce qui est indispensable avec un cycle court.

- Les pains fabriqués en utilisant ce cycle ne lèvent pas autant que les pains faits en utilisant d'autres programmes, leur croûte est plus molle et ils sont un peu plus denses, ce qui est normal.

Bouton cuisson rapide

Pain blanc rustique

Ingrédients	Gros
Lait demi-écrémé, ltiède	230 ml
Eau, tiède	180ml
Farine à pain (Type 55)	450 g
Farine complète	150 g
Sel	1 Cc
Sucre	4 Cc
Beurre	25 g
Levure déshydratée	4 Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Bouton cuisson rapide

Pain aux carotte et coriandre

Ingrédients	Gros
Carottes, fraîchement râpées, à température ambiante	235 g
Eau, tiède	280 ml
Huile de tournesol	2 Cs
Coriandre fraîchement hachée	4 Cc
Farine à pain (Type 55)	600 g
Coriandre moulue	2 Cc
Sel	1 Cc
Sucre	5 Cc
Levure déshydratée	4 Cc

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Bouton cuisson rapide ▷▷

Pain aux oignons caramélisés

Ingrédients	Gros
Beurre	50 g
Un gros oignon, haché	1
Lait demi-écrémé, tiède	350 ml
Farine à pain (Type 55)	530 g
Farine complète	70 g
Sel	1 Cc
Sucre	4 Cc
Poivre noir fraîchement moulu	1 Cc
Levure déshydratée	4 Cc

1. Faites fondre le beurre dans une poêle à frire et revenir les oignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils dorent. Retirez la préparation du feu. Ajoutez le lait en tournant.

Cc = une cuillère à café de 5 ml

Cs = une cuillère à soupe de 15 ml

Ingrédients

Le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain est la farine, et il est crucial de choisir celle qui convient le mieux pour obtenir du bon pain.

Les farines de blé
Ce sont celles qui font le meilleur pain. Le blé se compose d'une enveloppe externe, que l'on appelle souvent le son, et d'un grain interne, qui contient le germe de blé et l'endosperme. C'est la protéine dans l'endosperme qui, lorsqu'elle est mélangée à l'eau, forme le gluten. Le gluten s'étire comme un élastique et les gaz qui se dégagent de la levure durant la fermentation ne peuvent se libérer, et ce sont eux qui font lever la pâte.

Les farines blanches
Dans ces farines, le son externe et le germe de blé ont été enlevés, ce qui laisse l'endosperme qui est moulu en une farine blanche. Il est essentiel d'utiliser de la farine blanche forte ou de la farine pour pain blanc, car elle a une plus forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. N'utilisez pas de la farine blanche ordinaire ou de la farine à gâteau pour faire du pain à levure dans votre machine à pain, car vous n'obtiendrez que des pains de qualité inférieure. Il existe plusieurs marques de farine pour pain blanc; utilisez une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les farines complètes
Les farines complètes contiennent le son et le germe de blé, qui leur donnent un petit goût de noix et produisent un pain à texture plus grossière. A nouveau, il faut utiliser de la farine complète forte, ou de la farine pour pain complet. Les pains préparés avec de la farine complète à 100 % seront plus denses que les pains blancs. Le son présent dans la farine inhibe la libération du gluten et, de ce fait, les pâtes à base de farine complète lèvent plus lentement. Utilisez les programmes spéciaux pour farines complètes qui donnent plus de temps au pain pour lever. Pour un pain plus léger, remplacez une partie de la farine complète par de la farine pour pain blanc. Vous pouvez faire un pain complet rapidement grâce au réglage Pain complet Rapide.

La farine bis forte
Celle-ci peut être utilisée en association avec de la farine blanche, ou bien seule. Elle contient environ 80 à 90 % de grains de blé et elle produit donc un pain plus léger, qui a toutefois très bon goût. Essayez d'utiliser cette farine avec le cycle "Pain blanc normal", en remplaçant 50 % de la farine blanche forte par de la farine bis forte. Il vous faudra peut-être ajouter un peu plus de liquide.

La farine pour pain avec grains broyés
Il s'agit d'un mélange de farines blanche, complète et de seigle enrichi de grains de blés entiers, ce qui améliore le goût et la texture du pain. Elle peut être utilisée seule ou avec de la farine blanche forte.

Les farines autres que de blé
On peut utiliser d'autres farines, telles que la farine de seigle, avec des farines pour pain blanc et pour pain complet pour préparer des pains traditionnels comme le pain noir ou le pain de seigle. Il suffit d'en ajouter une toute petite quantité pour obtenir une saveur acidulée bien distincte. Ne les utilisez pas seules car elles produiront une pâte qui colle et un pain lourd et dense.

D'autres grains tels que le millet, l'avoine, le sarrasin, la farine de maïs et la farine d'avoine sont pauvres en protéines et elles ne produisent donc pas assez de gluten pour obtenir un pain traditionnel. Ces farines peuvent donner de bons résultats si on les utilise en petites quantités. Essayez de remplacer 10 à 20 % de la farine pour pain blanc par n'importe laquelle des farines précitées.

Ingrédients

Le sel
Il est crucial d'ajouter une petite quantité de sel dans la fabrication du pain pour que la pâte se développe et qu'elle ait bon goût. Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, mais non du sel moulu grossièrement : il vaut mieux saupoudrer celui-ci sur des petits pains formés à la main afin de leur donner une texture croustillante. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des substituts à faible teneur en sel car la plupart d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure, ce qui évite que la pâte ne lève trop ou qu'elle s'affaisse.
- Une quantité trop grande de sel empêchera à la pâte de lever suffisamment.

Les édulcorants
Utilisez des sucres blancs ou roux, du miel, de l'extrait de malt, du sirop de sucre roux, du sirop d'érable, de la mélasse ou de la mélasse raffinée.

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain et aident à donner un aspect doré à la croûte.
- Le sucre attire l'humidité, ce qui permet de mieux conserver le pain.
- Le sucre sert de nourriture à la levure, bien que cela ne soit pas requis, car les types modernes de levure déshydratée peuvent se nourrir des sucres et amidons naturels trouvés dans la farine ; il rendra la pâte plus active.
- Les pains sucrés ont une teneur en sucre modérée et on peut les rendre plus sucrés en ajoutant des fruits, un glaçage ou un nappage. Utilisez le cycle pour pains sucrés pour ce genre de pain.
- Si vous remplacez le sucre par un édulcorant liquide, il sera nécessaire de réduire légèrement la quantité totale de liquide indiquée dans la recette.

Les matières grasses et les huiles
On ajoute souvent une petite quantité de matière grasse ou d'huile au pain pour qu'il ait une mie plus lisse. Cela aide aussi à garder le pain frais plus longtemps. Utilisez de petites quantités, 25 g maximum, de beurre, de margarine ou même de saindoux. Quand de plus grandes quantités sont indiquées dans une recette pour que le goût soit plus riche, le beurre donnera le meilleur résultat.

- L'huile d'olive ou de tournesol peut remplacer le beurre ; à ce moment-là, ajustez en conséquence la quantité de liquide lorsqu'elle dépasse 15 ml (3 cuillerées à café). L'huile de tournesol est une bonne alternative si vous tenez à surveiller votre taux de cholestérol.
- N'utilisez pas des pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir jusqu'à 40 % d'eau et elles n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Ingrédients

Le liquide
Il est essentiel d'ajouter un liquide quelconque ; d'habitude, on se sert d'eau ou de lait.
L'eau produit un dessus plus croustillant que le lait. On peut souvent mélanger l'eau à du lait écrémé en poudre. Cela est crucial si la cuisson du pain est différée car le lait frais tournera. Pour la plupart des programmes, l'eau du robinet convient ; cependant, pour le cycle rapide d'une heure, elle doit être tiède.

- Quand il fait très froid, mesurez l'eau et laissez-la reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Faites-en de même si vous utilisez du lait sortant du réfrigérateur.
- Du babeurre, du yaourt, de la crème aigre et des fromages à pâte molle, par exemple du ricotta, du cottage cheese ou du fromage frais, peuvent tous être ajoutés à la quantité de liquide prévue pour obtenir une mie tendre et moelleuse. Le babeurre apporte un petit élément aigre agréable, un peu comme celui que l'on trouve dans les pains de campagne et les pâtes aigres.
- On peut aussi ajouter des oeufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et aider le gluten à avoir une meilleure structure et une plus grande stabilité pendant que la pâte lève. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Placez le ou les oeuf(s) dans le gobelet doseur et complétez avec du liquide jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité indiquée dans la recette.

La levure
La levure se vend sous forme fraîche ou déshydratée. Toutes les recettes données dans ce livre ont été testées avec de la levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger qui ne doit pas être au préalable dissoute dans de l'eau. Elle est placée dans un creux au centre de la farine où elle reste sèche et séparée du liquide jusqu'à ce que le pétrissage commence.
Pour de meilleurs résultats, utilisez de la levure déshydratée. L'utilisation de levure fraîche n'est pas recommandée dans la mesure où elle a tendance à donner des résultats plus variables que la levure déshydratée. Ne pas utiliser de levure fraîche avec le minuteur.
Si vous souhaitez utiliser de la levure fraîche, veuillez noter les précisions suivantes :

6 g de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée.

Mélangez la levure fraîche avec 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau (tiède). Laissez reposer le mélange 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est possible qu'une adaptation de la quantité de levure soit nécessaire

Utilisez les quantités indiquées dans les recettes ; si vous dépassez ces valeurs, le pain risque de trop lever et de déborder du bol à pain.
Dès qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être utilisé en 48 heures, sauf indication contraire du fabriquant. Refermez le sachet après l'usage.
Utilisez la levure déshydratée avant la date d'utilisation indiquée sur l'emballage car sa force se détériore avec le temps.
Il se peut que vous trouviez dans le commerce de la levure déshydratée spécialement conçue pour utiliser dans les machines à pain. Celle-ci donnera de bons résultats, mais il vous faudra peut-être ajuster les quantités recommandées.

Comment adapter vos propres recettes

Après avoir suivi certaines des recettes données dans ce livre, vous désirerez peut-être adapter un petit nombre de vos recettes préférées que, jusqu'à présent, vous mélangiez et pétrissiez à la main. Commencez par choisir une des recettes de ce livre, qui se rapproche de votre recette préférée, et utilisez-la à titre de guide.

Lisez les directives ci-dessous pour vous aider, et préparez-vous à avoir à apporter des

ajustements au fur et à mesure.

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine à pain. Ne dépassez pas le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour correspondre aux quantités de farine et de liquide indiquées dans les recettes qui suivent.
- Ajoutez toujours en premier le liquide dans la cuve. Séparez la levure du liquide en l'ajoutant après la farine.
- Remplacez la levure fraîche par de la levure déshydratée facile à mélanger.
- Utilisez du lait écrémé en poudre et de l'eau au lieu du lait frais, si vous utilisez le Réglage minuterie pour la cuisson différée.
- ISi votre recette conventionnelle se sert d'oeuf, ajoutez l'oeuf en l'incorporant dans la quantité totale de liquide nécessaire.
- Gardez le sel, le sucre, le beurre et la levure séparés jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage. Les machines à pain nécessitent une pâte légèrement plus molle donc il vous faudra peut-être ajouter du liquide. La pâte doit être assez humide pour se détendre à nouveau progressivement.

Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain

- Dès que votre pain est cuit, il vaut mieux le sortir de la machine et de la cuve, bien que votre machine à pain puisse le garder au chaud pendant 1 heure maximum si vous n'êtes pas là.
- Sortez la cuve du four en vous servant de maniques, et cela même durant le cycle "Garder au chaud". Renversez la cuve et secouez-la plusieurs fois pour libérer le pain cuit. Si vous avez du mal à faire sortir le pain, essayez de taper doucement le coin de la cuve contre une surface en bois, ou de faire tourner la base de l'axe situé la cuve.
- Le pétrin doit rester dans la cuve quand le pain est libéré mais, de temps à autre, il risque de demeurer dans le pain. Si tel est le cas, enlevez-le avant de couper le pain en tranches, en utilisant un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour l'arracher. N'utilisez pas un outil en métal car cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 30 minutes, afin que la vapeur puisse être libérée. Il sera difficile de couper le pain en tranches immédiatement.

La conservation

- Le pain fait maison ne contient pas d'agents de conservation et il doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours suivant sa cuisson. Si vous ne le mangez pas immédiatement, enveloppez-le dans du papier alu minium ou bien placez-le dans une poche en plastique scellée.
- Le pain croustillant de style français se ramollira lorsque conservé, et il vaut donc mieux le garder à découvert jusqu'au moment de le couper en tranches.
- Si vous désirez garder votre pain plusieurs jours, conservez-le au réfrigérateur. Coupez le pain en tranches avant de le congeler, et vous pourrez ainsi facilement sortir la quantité désirée.

Recommandations générales et petits conseils pratiques

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité.
Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.
La machine à pain n'est pas une unité hermétique et elle sera affecté par la température.

S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C et 24°C

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.

- Utilisez tous les ingrédients à température ambiante, sauf indication contraire dans la recette. Par exemple, pour le cycle rapide d'une heure, il vous faudra réchauffer le liquide.

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le pétrissage commence.

- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le gobelet doseur et la cuillère-mesure fournis.

- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.

- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.

- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans la cuve.

- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.

- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.

- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du pétrissage et ajustez sa consistance si nécessaire.commence.

- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre machine à pain.

- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche le pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.

- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près de la machine à pain pour pouvoir racler les parois de la cuve si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrin, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois de la cuve et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.

- Veillez à ne pas ouvrir pas le couvercle pendant le cycle de levée ou de cuisson car le pain pourrait retomber.

Guide de Dépannage

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

Problème	Cause Possible	Solution
	Taille et Forme du Pain	
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas-autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten.	Situation normale, sans solution.
	• Il n'y a pas assez de liquide.	Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide.
	• Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez.	Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas.	Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. N'utilisez pas de la farine à tout faire.
	• Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas.	Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ».
	• Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille	Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage.
	• Le cycle rapide pour le pain a été choisi.	Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal.
	• La levure et le sucre sont entrésen contact avant le cycle de pétrissage.	Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée.	Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• La levure est trop vieille	Vérifiez la date limite d'utilisation.
	• Le liquide est trop chaud.	Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie.
	• Vous avez ajouté trop de sel.	Utilisez la quantité recommandée.
	• Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.

Guide de Dépannage

Problème	Cause Possible	Solution
	Taille et Forme du Pain	
3. Le haut est gonflé – le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure.	Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café.
	• Il y a trop de sucre.	Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café.
	• Il y a trop de farine.	Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café.
	• Il n'y a pas assez de sel.	Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	• Le temps est tiède et humide.	Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide.	Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine.
	• Il y a trop de levure.	Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide.
	• Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.
5. Le dessus est bosselé et noueux il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide.	Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café
	• Il y a trop de farine.	Mesurez la farine avec exactitude.
	• Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait.	Repositionnez le four à pain.
	• Le pain est plus gros que le bol à pain.	N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 1 Kg).
	• Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever).	Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	• Il y a trop de levure.	Mesurez la levure avec exactitude.
	• Le temps est tiède et humide.	Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduise la levure de ¼ de cuillère à café.

Guide de Dépannage

Problème	Cause Possible	Solution
	Taille et Forme du Pain	
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
	Texture du Pain	
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine.	Mesurez la farine avec exactitude.
	• Il n'y a pas assez de levure.	Mesurez la quantité correcte de levure recommandée.
	• Il n'y a pas assez de sucre	Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis.	Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• Il y a trop de levure.	Mesurez la quantité correcte de levure recommandée.
	• Il y a trop de liquide.	Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide.	Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café
	• Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson.	S'il y a une panne de courant pendant la cuisson, la machine ne se rallumera pas quand le courant revient. Il vous faudra sortir le pain encore cru du bol à pain et recommencer avec des ingrédients frais.
	• Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud.	Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches.
	• Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	Utilisez un bon couteau à pain.
	Couleur et Epaisseur de la Croute	
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE	Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	Référez-vous à la section «Service Après-Vente».
14. La croûte est trop pâle	• Le pain n'a pas cuit assez longtemps.	Prolongez le temps de cuisson.
	• Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.

BM450 Durée des programmes

Programme 1

Blanc

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Préchauffage	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Levée 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Pétrissage 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cuisson	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	60 min	65 min	70 min
Durée totale	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Distributeur automatique	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 2

Blanc rapide

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1K g
Préchauffage	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Levée 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pétrissage 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s
Levée 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cuisson	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	60 min	65 min	70 min
Durée totale	2:32	2:35	2:38	2:40	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05
Distributeur automatique	2:12	2:15	2:18	2:20	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 3

Farine complète

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1K g	500 g	750 g	1 Kg
Préchauffage	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 1	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min
Pétrissage 2	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min
Levée 1	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Pétrissage 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 3	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min
Cuisson	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Durée totale	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Distributeur automatique	3:34	3:38	3:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 4

Rapide Complet

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Préchauffage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Levée 1	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Pétrissage 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s
Levée 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cuisson	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Durée totale	2:29	2:33	2:37	2:34	2:39	2:44	2:43	2:49	2:53
Distributeur automatique	2:10	2:14	2:18	2:15	2:20	2:25	2:24	2:30	2:34
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 5

Français

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Préchauffage	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Levée 1	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cuisson	42 min	53 min	64 min	62 min	66 min	70 min	65 min	72 min	74 min
Durée totale	3:12	3:23	3:34	3:32	3:36	3:40	3:35	3:42	3:44
Distributeur automatique	2:53	3:04	3:15	3:13	3:17	3:21	3:16	3:23	3:25
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 6

Pain sucré

Couleur de croûte	Pâle			Moyenne			Foncée		
Poids	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Préchauffage	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Levée 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Pétrissage 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Levée 3	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Cuisson	52 min	54 min	56 min	54 min	57 min	60 min	58 min	61 min	64 min
Durée totale	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Distributeur automatique	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Délai	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Durée des programmes

Programme 7-14

Elément	7	8	9		10	11	12	13	14	Bouton cuisson rapide
	Pain rapide	Gâteau	Sans gluten		Pâte	Pâte artisanal	Confiture	Pâte à pizza	Cuisson	
Croûte	Moyenne	N/A	Moyenne		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Poids	N/A	N/A	750 g	1 Kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1 Kg
Préchauffage	N/A	N/A	8 min	8 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 1	3 min	3 min	4 min	4 min	3 min	5 min	0 min	3 min	0 min	3 min
Pétrissage 2	20 min	4 min	19 min	19 min	27 min	45 min	85 min	27 min	0 min	12 min
Levée 1	0 min	0 min	48 min	48 min	60 min	70 min	0 min	60 min	0 min	18 min
Pétrissage 3	0 s	0 s	0 s	0 s	0 min	10 s	0 min	0 min	0 min	0 min
Levée 2	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	85 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pétrissage 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	10 s	0 s	0 min	0 s	0 s
Levée 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	110 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cuisson	105 min	75 min	95 min	100 min	0 min	0 min	70 min	0 min	10-90 mins	25 min
Durée totale	2:08	1:22	2:54	2:59	1:30	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Distributeur automatique	N/A	N/A	2:37	2:42	1:14	4:39	N/A	1:14	N/A	N/A
Maintien au chaud	22 min	22 min	1 h	1 h	N/A	N/A	20 min	N/A	1 h	1 h
Délai	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

www.kenwoodworld.com

40234/1 - French